47e Année. — N° 42. 19 Octobre 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Examen du Projet de loi du Gouvernement sur les vins, amendé par la Commission des Boissons de la Chambre [1]

Notre gouvernement — on a pu s'en rendre compte — a écarté du projet qu'il se propose de soumettre au Parlement *des questions essentielles*, mais qui le gênaient à divers points de vue.

Je vais me permettre — liberté grande ! — de rappeler les plus importantes, et dont l'ensemble constituerait un programme dont on pourrait attendre, à mon avis, des résultats intéressants.

Rien de bien nouveau d'ailleurs. Je n'ai pas la prétention d'avoir découvert l'Amérique, Christophe Colomb s'en étant chargé il y a 438 ans (12 octobre 1492), et n'importe lequel de mes lecteurs pourrait faire à ma place l'énumération que voici :

Relations Franco-Algérienne.
Tarif douanier des vins.
Droits de circulation.

(1) Voir pages 177, 269 et 318.

Statut de l'alcool et vinage des apéritifs, des vins de liqueur et des vins d'exportation.

Libre distillation et vinage en franchise à la cuve.

Substitution du sucre de raisin au sucre de betterave pour la chaptalisation.

Suppression du mouillage.

Etc., etc.

Toutes ces questions devraient être réglées sans brimades pour telle ou telle catégorie de producteurs. Et je pourrais me borner à cette énumération, car ces questions ont déjà fait l'objet de nombreuses publications et sont archi-connues. Cependant, je crois utile de les passer en revue aussi brièvement que possible.

*
* *

I. — Question franco-algérienne.

Après la C. G. V., j'ai préconisé la solution primitivement proposée par un notable viticulteur algérien, et qui consiste dans l'assimilation des trois départements algériens aux départements métropolitains.

Cette mesure paraît à tout le moins équitable.

J'ai essayé d'en faire ressortir le bien fondé (je m'excuse de me répéter) en disant aux viticulteurs algériens (1) :

« Si vos charges sont au moins égales à celles des viticulteurs métropolitains, qu'avez-vous à perdre en acceptant l'assimilation ? »

Et j'ajoutais :

« Et puis, lorsque métropolitains et algériens seraient tous « logés à la même enseigne » ne s'entendraient-ils pas beaucoup plus facilement pour envisager, d'un commun accord, les meilleures mesures à prendre pour assurer la prospérité de la viticulture ? »

Et n'est-ce pas le cas de rappeler ce vieux proverbe :

« Entre deux maux, il faut choisir le moindre ».

*
* *

II. — Tarif douanier des vins.

Notre tarif douanier n'est plus en rapport avec celui d'avant-guerre, qui était tout juste suffisant. A tous les arguments déjà présentés à nos gouvernements successifs, dans une lettre adressée aux

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 27 juillet 1930.

ministres de l'Agriculture et du Commerce, M. Gustave Coste, président de la C. G. V., vient d'en ajouter un nouveau, dont on ne saurait contester la valeur :

« *La situation de notre viticulture demande d'autant plus d'attention que l'importation étant favorisée par la baisse de la peseta, les vins d'Espagne commencent à envahir notre marché, sans être aucunement gênés par le droit de douane insuffisant de 55 fr. par hectolitre (qui est loin d'être l'équivalent du droit de 12 francs d'avant-guerre), tandis que le marché espagnol est fermé à nos vins, non seulement par la baisse de la peseta, agissant en sens inverse, mais en outre par un droit de douane prohibitif de 40 pesetas, dont partie payable en or, correspondant à 148 fr. 50 par hectolitre* ».

*
* *

III. — Droit de circulation sur les vins.

Au lieu de les réduire, comme tous les viticulteurs ne cessent de le demander, on les a portés de 15 à 20 fr. 50, en y incorporant la taxe à la production.

Ce tarif frappe tous les vins passant par les mains du commerce, c'est-à-dire les neuf dixièmes de la production.

Mais..... on a dégrevé les automobilistes de luxe, et toutes sortes d'autres objets de luxe..... laissant ainsi aux consommateurs de vin, le soin de combler le trou fait dans le budget.

Le vin, boisson populaire par excellence, ne devrait être frappé que d'un droit de statistique, 0,50 ou 1 franc par hectolitre, au maximum.

*
* *

IV. — Le statut de l'alcool sans fissures.

Encore une mesure de première utilité. On en parle souvent, mais on laisse dormir la question.

Et tandis que la consommation de bouche est théoriquement réservée aux alcools de fruits, on continue à déshonorer nos vins de liqueur, apéritifs, vins d'exportation par l'addition d'alcool de betterave.

*
* *

V. — Libre distillation et vinage en franchise à la cuve.

Ce serait le meilleur moyen de faire jouer, en temps de crise, la soupape de sûreté. Ce procédé a fait ses preuves, mais il ne retrouvera toute son efficacité que sous un régime de pleine liberté pour les bouilleurs de cru.

***

VI. — Sucrage des vins.

Le sucrage des vins avec du sucre de betterave est une véritable adultération, condamnée d'avance par la définition légale du vin qui doit être « *le produit du raisin ou du jus de raisin* ».

Il faut que la betterave fasse place au sucre de raisin.

Le moût concentré, c'est toujours du moût, du jus de raisin frais, privé d'une partie de son eau. (Il n'a rien de commun avec le raisin sec, bien que cette comparaison toute fantaisiste ait été parfois imprimée).

La concentration du moût par la chaleur peut, au contraire, être assimilée à celle que l'on obtient en laissant passeriller les raisins sur la souche, le soleil se chargeant alors de fournir la chaleur nécessaire à sa concentration.

Les expériences faites au cours des dernières années, notamment à Bordeaux et à Montpellier, ont prouvé que la chaptalisation par le sucre de raisin fournissait des vins au moins aussi bons que la chaptalisation par la betterave.

L'emploi du sucre de betterave offre, par ailleurs, le grave défaut d'augmenter le nombre de degrés d'alcool (et parfois le volume du vin), jetés sur le marché. Au contraire, l'emploi du moût concentré ne peut que les réduire.

***

VII. — Mouillage.

Cette plaie de la viticulture — qui sévit plus ou moins en tous pays viticoles, parce que l'eau ne coûte rien — va-t-elle disparaître de chez nous, grâce au renforcement du Service de la répression des fraudes ?

Oui, sans doute, mais à la condition essentielle qu'aucune influence, politique ou autre, ne vienne couvrir les délinquants. Le nœud de la question est là !

***

En critiquant le projet du Gouvernement, qui, à côté de quelques mesures opportunes et utiles, contient des propositions inacceptables, parce qu'injustes (art. 1er) ou inopérantes (art. 2) ou inapplicables (art. 5), et laisse de côté des questions essentielles, j'ai cherché à faire œuvre utile.

Je me suis peut-être trompé ? Je laisse à mes lecteurs le soin d'en décider.

*
* *

Post-Scriptum. — Une perle ! qui n'a pas encore été signalée, mais que renferme le second paragraphe de l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930.

Article 2.....

« *En ce qui concerne les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, un décret du Ministre de l'Agriculture pourra, sur avis de la Commission technique permanente et* **compte tenu des conditions climatériques** *de leur production,* **fixer chaque année**, *pour chaque région, la composition au-dessous de laquelle les vins provenant des dites régions devront être considérés comme impropres à la vente hors du département.* »

Cela veut dire que tel vin, déclaré normal en 1929, par exemple, deviendrait anormal s'il était produit en 1930.

Ces deux vins x et y ont une composition $(a + b + c)$ absolument identique. Mais les conditions climatériques ont été différentes — et alors, ce qui hier était *blanc*, devient *noir* aux yeux des chimistes chargés de régenter la nature.

C'est tellement cocasse — ou anormal, si vous le préférez — que je crois inutile d'insister.

L. Degrully.

LA CONCENTRATION DES MOUTS [1]

Actuellement une légère concentration est tolérée juqu'à réduction de volume d'un dixième ce qui permet d'enrichir les moûts d'un dixième. On peut ainsi obtenir 6°6 au lieu de 6°, 8°8 au lieu de 8°, 11° au lieu de 10°, 13°2 au lieu de 12°, 15°4 au lieu de 14°. Et encore faut-il, pour obtenir cet enrichissement d'un dixième, concentrer la totalité de la vendange, sans qu'aucune portion puisse être réduite de plus d'un dixième.

Comme on le voit facilement, c'est insuffisant ; c'est encore plus impraticable. Et s'il faut chauffer toute la vendange le produit n'a plus ni caractère, ni qualité.

Au point de vue de l'opinion publique, la concentration a gagné tout le terrain perdu par le sucrage. Celui-ci — même avec la tolérance légale — peut encore être accusé de tromperie ou tout au moins de dissimulation, tant que le produit n'est pas étiqueté « vin sucré ». Il y a, en effet, certaine définition du vin qui n'est toujours pas modifiée. Et d'aucuns pensent avoir le droit d'être avertis quand intervient dans la vinification à peu près un kilo de betterave pour 5 à 6 kilos de raisin. Car il faut bel et bien

(1) Communication à la Société d'Agriculture de la Gironde, le 12 mai 1930.

quelque 60 kilos de bonnes betteraves pour faire les 9 kilos de sucre qu'on peut jeter sur 3 hectos de vendange (1).

On finit aussi par considérer que la concentration — de même que le vinage par l'alcool de vin — réalise une augmentation de valeur constitutive et alimentaire, et, en même temps — ce qui est capital en crise de surproduction — une diminution proportionnelle du volume offert au consommateur.

***

L'opération d'évaporer l'eau contenue dans le moût n'offre aucune difficulté. Ce ne sera jamais aussi simple que de vider un sac de sucre dans la cuve. Mais le problème technique est complètement résolu : les dispositifs sont au point. Il reste à organiser l'opération. Elle se présente tout autrement suivant qu'on opère en commun pour toute une région ou isolément pour une seule propriété. Quant à fabriquer des concentrés de toute origine et de toutes destinations, il n'y a qu'à livrer le jus de la vigne aux nombreux matériels de concentration déjà existants et parfaitement étudiés.

Pour la vinification — l'enrichissement final étant limité à 2° d'alcool environ — il suffira toujours et il sera le mieux de concentrer seulement une partie de la vendange sans que cette concentration dépasse 22° ou 24° Baumé. Les praticiens obtiennent ce résultat dans les conditions et avec le matériel les plus divers : évaporation à feu nu ou au bain-marie, appareils à vide ou à grimpage, circulation à l'air libre dans des rigoles sur un tube de vapeur à 5 ou 6 kilos, égouttage sur des tuyaux chauffés, ou enfin, évaporation sur des tissus.

La vinification sur concentration partielle très limitée apparaît étonnamment simple quand on la réalise avec l'ampleur suffisante.

La concentration est pratiquée sur les moûts sulfités et clairs. Elle peut donc être prolongée pendant toute la durée légale des vendanges, le concentré étant réparti à mesure qu'on l'obtient. Le délai est plus que suffisant pour les propriétés qui concentrent chez elles.

***

La concentration ne porte pas seulement sur le sucre ; mais aussi sur tous les éléments du moût. L'enrichissement n'intéresse donc pas uniquement la force alcoolique et le degré-douceur, comme avec le sucrage. Il y a toujours augmentation de l'extrait avec amélioration en gras et corps du produit. L'acidité est également concentrée, mais dans la proportion toujours réduite de la concentration elle-même. Pratiquement, le vin enrichi par concentré n'est jamais plus acide que le témoin non enrichi ou le chaptalisé. Ce qui s'explique par les précipitations de tartre intervenues dans le concentré ou dans le vin, lui-même plus alcoolique.

Sur les vins blancs il y a aussi un effet indiscutable et heureux par apparition d'un certain rôti et développement de la sève.

---

(1) D'où l'un de mes auditeurs conclut — et il n'a pas l'air d'admettre que sa conclusion puisse être discutée — : « Il suffit donc que le vin sucré affiche la mention précise de la matière première employée : 10, 15 ou 20 o/o de betterave. Les sucreurs seront les premiers à en faire la proposition, dès qu'on parlera de reviser leur privilège. Car ils tiennent à produire en toute loyauté, estimant au surplus que leur produit sucré n'est que meilleur. Après tout, si l'on sucre, c'est dans l'intérêt du consommateur. Il n'y a pas à s'en cacher ».

Ainsi conclut l'un de mes auditeurs, peut-être grand sucreur lui-même. Et c'est encore une opinion.

*
* *

Il est facile d'évaluer le prix de l'opération.

Comme il y a réduction de volume, le sacrifice est d'autant plus élevé que le vin est payé plus cher à l'hecto.

Avec une vendange de 10° primitifs, on enrichit de 2°, avec 3 K° 600 de sucre, soit une dépense de 18 frs. et un accroissement de volume de 2 litres environ. Par concentration — 120 litres de moût à 10° donnant 100 litres à 12° — il faut d'abord compter le sacrifice de 20 litres de produit à 10°, plus 1 fr. 50 environ de dépense de concentration. Si le vin est payé au degré, l'évaluation est facile.

A dix frs. le degré-hecto, un hecto à 12° par chaptalisation vaut 120 frs, avec une dépense de 18 frs. Un hecto à 12° par addition de concentré vaut lui aussi 120 frs., avec une dépense de 21 frs. 50. Nous supposons que l'acheteur refuse toute prime de qualité, ce qui est l'ordinaire.

A 5 fr. le degré-hecto, le sucré vaut 60 frs., avec 18 frs. de frais. Le même vin obtenu sur concentré vaut lui aussi 60 frs. avec une dépense de 11 fr. 50. La balance de l'opération dépend donc de la valeur du degré-hecto et de la relation qui peut exister entre les prix momentanés du degré-raisin et du degré-sucre.

Avec un vin de qualité qui n'est pas vendu au degré et dont l'hecto ressortirait à 200 frs. la chaptalisation à 2° reviendrait à 18 frs. par hecto (le sucre étant compté à 5 fr. le kilo, droit compris). La concentration, si elle imposait, par exemple, un sacrifice de un sixième, correspondrait au sacrifice de 20 litres, soit 40 frs. avec 1 fr. 50 pour les frais de concentration.

*
* *

Voilà pour le côté pratique et économique : tels sont les résultats obtenus et la dépense à envisager.

Comme tous les procédés, la concentration demande à être étudiée dans les conditions les plus favorables, celles que les praticiens adopteront naturellement, et non sur des opérations conduites à rebours du bon sens. Or, en la matière, les expériences sont nombreuses autant que déjà fort anciennes : il est même assez pénible qu'on paraisse ignorer les belles recherches de notre ami regretté, M. L. Roos, publiées en 1902 et souvent reproduites depuis.

C'est, d'ailleurs, seulement en France que la question pourrait être considérée comme nouvelle. De même qu'en France seulement le sucrage sans indication sur le produit est l'objet d'une tolérance légale : les deux anomalies vont d'ailleurs très bien ensemble. Tous les autres pays vinicole concentrent et vinifient sur concentrés. Il se peut même qu'ils obtiennent ainsi une bonne partie des produits riches — mûtés à 0° ou vins — que notre commerce est obligé de demander à l'étranger. La situation est assez curieuse.

Il n'en convient pas moins d'attendre, pour fixer sur ce point l'opinion française, les résultats des expériences demandées récemment par M. le Ministre de l'Agriculture à ses techniciens les plus qualifiés.

M. J. Dubaquié,
Directeur de la Station Agricole et Œnologique
de Bordeaux.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux onze premiers mois de la campagne 1929-30 (Août 1930)

CAMPAGNE 1929-1930	1929-1930		1928-1929	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU — PRODUCTION	Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation — Vins	»	332.089	»	163.530
Piquettes, marcs et lies de vin	»	314.[illegible]55	»	264.994
Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	523.640	»	334.237
Fruits autres que les précédents	»	32.339	»	11.167
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	23 341	»	23 630
Substances farineuses	806	»	53	»
Betteraves	1.077.007	»	842.036	»
Mélasses	581.924	»	442 334	»
Autres substances	17 104	»	10.594	
Totaux	1.676.841	1.232.264	1.295.667	797.558
TOTAL DE LA PRODUCTION	2.909.105		2.093.225	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage	120.385		102.957	
Importations (d'après les écritures de la Douane)	419.867		442.935	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929 libres	1.211.363		»	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929 réservés à l'Etat	340.086		»	
Stock 1928 libres	»		1.176.103	
Stock 1928 réservés à l'Etat	»		321.495	
TOTAL DES RESSOURCES	5 000 806		4.136.715	

CUIVRE ET MILDIOU

L'année 1930 aura été une année à mildiou dans tout le vignoble français.

Au Congrès de la Vigne et du Vin qui s'est tenu cette année à Oran en mai, nous avions annoncé à nos collègues du Congrès, que nos cultures de phytophthora avaient été particulièrement virulentes cet hiver; or, nous avons déjà noté depuis 12 ans, que lorsque le mildiou de la pomme de terre donne, au laboratoire, en mars ou avril, des cultures vigoureuses, son cousin très germain, le mildiou de la vigne, est pleinement florissant en juin-juillet.

La venue d'un abondant mildiou de la vigne, qui a été un désastre pour les viticulteurs, nous a permis de terminer entièrement notre film sur « La Vie du Mildiou », film qui sera projeté dans le Midi, le Bordelais, le Centre et la Bourgogne. Le viticulteur apprendra à connaître en détail son terrible adversaire et il comprendra la nécessité des traitements et de leur application raisonnée.

Quelques scènes principales de ce film ont été déjà projetées à Oran, devant les propriétaires oranais et les membres du Congrès. Le Congrès de la Vigne et du Vin a cru devoir récompenser notre travail en nous accordant conjointement avec Mme Villedieu, le seul prix attribué à l'auteur ou aux auteurs des travaux scientifiques actuels présentant le plus grand intérêt pour la viticulture française et algérienne.

Je remercie encore ici les membres du jury de nous avoir ainsi apporté le témoignage de leur estime pour nos travaux. On a pu ne pas partager nos opinions, mais devant le film, il est impossible de mettre en doute notre sincérité et de se refuser à croire à l'évidence.

Je promets aux lecteurs du *Progrès Agricole* que ce film leur sera représenté.

* * *

Cette année nous avons pu, en raison des conditions favorables, faire quelques expériences. Bien que réalisées sur des ceps, elles relèvent plus du domaine du laboratoire que de la pratique. Nous tenons toutefois à les mentionner à nos lecteurs.

Nos expériences se sont divisées en deux catégories : Dans la première, nous avons essayé la défense du vignoble contre le mildiou par « immunisation » des ceps.

Dans la seconde catégorie, nous avons recueilli quelques observations sur l'emploi des poudres et sur les résultats qu'on peut attendre de leur emploi, tant au point de vue de la lutte contre le mildiou que de la lutte contre l'oïdium, la cochylis et l'eudémis.

Nous remettrons à plus tard la publication de cette dernière étude, bien qu'elle ne manque pas d'intérêt, car il y a poudre et poudre, et il est vraiment illogique de confondre sous le même vocable, « Poudres cupriques », des produits très différents comme composition et comme valeur.

Immunisation des ceps contre le mildiou

Si l'on pouvait vacciner, ou en d'autres termes, immuniser, les ceps contre les atteintes du mildiou, cette méthode serait la seule réellement sûre, efficace, et permettant la lutte sans aléa contre ce terrible ennemi.

Il faudrait introduire dans le cep une substance convenablement choisie qui, sans nuire à l'opéré, rende le milieu inhabitable pour l'hôte indésirable.

Cette opération ne devrait être faite qu'une fois ; elle serait délicate, mais ses avantages compenseraient largement tous les ennuis et même toutes les dépenses qu'elle nécessiterait.

Plus de traitements,..... plus d'incertitude.....

Est-ce réalisable ? L'avenir nous l'apprendra.

On sait depuis longtemps que certaines espèces de vignes sont résistantes au mildiou ; nos vignerons du Centre, las de traiter, commencent à planter quelques hybrides.

Il y a, de toute évidence, dans la sève de ces hybrides, des substances, inconnues de nous, qui gênent le développement du mildiou sur le milieu cellulaire.

Comment pourrait-on arriver à reproduire cette heureuse défense ?

La zoospore, la petite graine mobile du mildiou qui doit pénétrer dans la feuille, arrivée à son stade ultime, germe, en émettant un long filament qui pénètre dans la feuille par une ouverture naturelle ou accidentelle. Ce filament (mycélium) rampe entre les cellules, les petites logettes qui constituent la feuille.

Pour pénétrer dans ces cellules, il doit démolir les cloisons qui les séparent. Or, il suffit d'avoir vu au microscope le filament hyalin, fragile, presque sans consistance, pour comprendre que ce n'est pas par une effraction brutale qu'il pénètrera chez sa victime. Il doit avoir recours à une méthode plus ingénieuse, d'usage d'ailleurs courant. Il sécrète sur la paroi de la cellule une substance, une diastase, qui la digère comme notre estomac digère la viande, en la liquéfiant, et par l'ouverture ainsi obtenue, le mildiou pousse ses suçoirs, petites pompes microscopiques chargées d'aspirer les sucs de la feuille dont s'abreuve et se nourrit le parasite.

Mais les diastases sont des produits fragiles ; un atome de matière étrangère, convenablement choisie, suffit pour entraver leur action.

C'est là que gît la solution du problème. Il faut trouver la substance qui jugule l'action de la diastase du mildiou et qui lui empêchera ainsi d'ouvrir la porte des cellules de la vigne.

Nous l'avons essayé. Nous n'avons pas réussi évidemment du premier coup : ce serait trop beau.

Voilà déjà 12 ans que nous nous efforçons de démontrer le mode d'action des bouillies cupriques et de 1918, il nous a fallu arriver jusqu'en 1930 pour toucher au point final : la microcinématographie.

Pour arriver à l'immunisation du cep, il faudra aussi quelques temps. Déjà, cependant, nous avons pu ranger en quatre groupes les substances essayées :

1° Celles qui tuent le mildiou et le cep ;

2° Celles qui sont sans action sur le mildiou et le cep ;

3° Celles qui paraissent ralentir l'action du mildiou ;

4° Celles qui paraissent activer l'action du mildiou, ou plutôt qui augmentent la sensibilité du cep.

Cette quatrième catégorie est la plus nombreuse et c'est de quelques faits observés dans cette section que je veux entretenir aujourd'hui nos lecteurs.

Nous avons, dans quelques ceps, introduit du cuivre sous des formes chimiques convenables pour ne pas léser la vie interne de ces derniers.

Au printemps, au moment du départ de la sève, nous avons vérifié dans

cette sève la présence du cuivre, justifiant la répartition dans tout le cep, du métal introduit.

Nous avons renouvelé ainsi, avec quelques variantes, l'expérience présentée par nous à l'Académie des Sciences en sa séance du 18 octobre 1920. (C. R. T. 171, p. 137).

Les ceps ont eu au début un développement foliaire bien supérieur aux autres. Cette observation est à rapprocher de l'étude de l'action des sels de cuivre signalée, en 1920, à l'Académie des Sciences, par Maquenne et Demoussy. (C. R., 28 juin 1920, t. 170, p. 1542).

Chez nous, cette action a été constante. Les ceps n'ayant été par chance, que peu envahis au début, nous avons pu suivre le développement foliaire jusqu'en juillet.

Mais au début d'août, comparés aux témoins, les ceps traités présentaient un état bien plus lamentable encore, ne conservant aucune feuille intacte.

Ici, je vais encore répéter une phrase qui a le don de contrarier ceux qui ne la comprennent pas, mais que je dois à la vérité scientifique de redire inlassablement : « Le cuivre n'est pas le poison spécifique du mildiou ; il ne doit qu'à la forme chimique sous laquelle il atteint le parasite dans les traitements actuels, de détruire le mildiou, soit, comme le pense M. Chaine, grâce à une action oxydante, soit, comme le pense M. Armet, par action coagulante, soit plus simplement encore, en provoquant une sécrétion du liquide protoplasmique de la zoospore qui entraîne la mort ».

Nos expériences nous auront permis cette constatation : l'excitation foliaire due au cuivre, provoque l'invasion par le mildiou, et en cela elle peut être rapprochée de l'action de certains engrais.

Azote et Mildiou

Nous nous sommes souvent efforcés de montrer combien dans le monde vivant, le végétal le plus inférieur réagit sur le monde extérieur, à l'image de l'animal perfectionné le plus différencié.

Nous avons en d'autre temps (7 juillet 1925), présenté à la Société de Pathologie comparée, un travail sur l'action de certaines substances sur la zoospore du mildiou ; car pour nous le mildiou n'est qu'un réactif vivant, très précieux, extrêmement intéressant et rempli de surprises.

Nous avons montré que pour lui, les composés ammoniacaux étaient de véritables excitants et qu'ils agissaient sur le végétal comme sur l'homme, car ce n'est pas d'hier qu'on utilise en thérapeutique l'acétate d'ammoniaque, — et même l'ammoniaque tout court, — comme stimulant.

Dans le numéro du 11 mai 1930 de ce même *Progrès Agricole*, nous avons signalé d'un autre côté, qu'on n'a jamais démontré que ce n'était pas à regret que les plantes acceptaient la profusion d'engrais chimiques qu'on leur sert actuellement. Cette profusion est moins justifiée peut-être par les besoins des végétaux que par la nécessité publiquement avouée, où se trouvent les industries actuelles, d'écouler, au moyen d'une habile publicité, leur surproduction.

Le gavage imposé au végétal, doit agir sur lui comme il agirait sur l'animal ou sur l'homme : il le livre sans défense aux attaques des parasites.

Une vigne inculte résiste mieux au mildiou qu'une vigne trop enrichie d'engrais chimiques.

Dans le *Progrès Agricole* du 7 septembre 1930, nous avons retrouvé la relation d'expériences intéressantes, extrêmement voisines des nôtres.

Comme pour les vignes cuivrées de nos expériences, les vignes dans lesquelles on a répandu à profusion des sels ammoniacaux : sulfates, chlorures, et surtout du nitrate d'ammoniaque (cet engrais bizarre dont l'emploi en agriculture constitue à notre avis une erreur élémentaire au point de vue physiologique), ces vignes, enrichies en azote sont, à traitements cupriques égaux, plus atteintes par le mildiou que les autres.

Les sels ammoniacaux agissent là comme des stimulants, et leur action se traduit finalement par une exagération de la pousse foliaire, amenant une recrudescence d'invasion.

Les viticulteurs pourront, à titre d'expérience, semer au pied de quelques ceps un peu de nitrate d'ammoniaque, ce produit up-to-date ; en années humides, ils jugeront si l'effet produit est ou non comparable à celui qu'ils auraient obtenu s'ils avaient semé du mildiou sur les ceps en observation.

Il faut que le viticulteur, plein de bon sens de coutume, sache établir une juste balance entre son désir d'accroître sa récolte et la crainte de tout perdre en « forçant », comme on dit chez nous, son vignoble

Pour se défendre utilement du mildiou en temps d'épidémie, même avec un grand nombre de sulfatages et de poudrages, il reste élémentaire de ne pas mettre, dès le début, sa vigne en état de moindre résistance.

Prof. G. VILLEDIEU,
Tours.

LA CONSTITUTION DU CASIER VITICOLE

En vue de l'échantillonnage de la vendange dans les départements viticoles du Midi demandé par la Commission interministérielle de la viticulture, conformément aux nouvelles dispositions législatives et réglementaires de la production et de la vente des vins, le Ministre de l'Agriculture à fait et continue à faire opérer des prélèvements d'échantillons de moûts. Ces échantillons de 500 centimètres cubes chacun, additionnés d'un demi-gramme de benzoate de soude, sont prélevés dans les comportes par les agents de la répression des fraudes.

Nous savons tous l'intérêt qui s'attache à la constitution d'échantillons type, qui joueront un rôle très important pour l'établissement des caractères analytiques des vins dont la constitution peut être discutée. Aussi les viticulteurs commentent d'une façon sévère, la manière dont ces prélèvements sont fait. On ne recherche pas à obtenir des échantillons moyens, normaux d'une récolte. Au hasard du temps, des circonstances de la vendange, l'agent chargé d'effectuer cette opération, prend dans les comportes quelques grappes, les presse entre les mains, fait couler le jus ainsi recueilli à travers une passoire dans le petit flacon, qui devient désormais l'échantillon officiel. Nous ne pensons pas que cette manière de faire, qui n'obéit absolument à aucune considération œnologique, puisse fournir les éléments de comparaison que l'on recherche pour déterminer les caractéristiques des vins de plaine des différentes régions.

Suivant l'état de maturité de la vendange, le cépage, l'âge de la vigne, si l'échantillon a été pris avant ou après l'orage, les moûts seront tout à fait différents pour une même exploitation vinicole. Cette prise au hasard des échantillons donnera certainement des résultats très curieux, mais qui ne

pourront avoir aucune portée scientifique. D'autre part, en pressant avec les mains les grappes, il n'est pas besoin d'avoir fait de grandes études pour savoir que le jus obtenu ne ressemblera en rien avec le moût obtenu à la cave ; les raisins les plus mûrs, les grains ayant une pellicule plus tendre, les plus juteux fourniront le liquide de l'échantillon officiel.

Nous n'avons pas besoin d'insister sur la faute technique qui entache le point de départ de ces prélèvements et nous pensons nécessaire de faire toutes réserves sur les déductions que les services officiels pourront faire ultérieurement en commentant les résultats des analyses de ces échantillons « anormaux ».

Jacques LUGAN,
Ingénieur agricole
Président du Syndicat agricole d'Arles.

LE MARCHÉ MONDIAL DU BLÉ

LA POLITIQUE AGRICOLE DU GOUVERNEMENT

L'Association Générale des Producteurs de Blé nous indique, dans son bulletin du 26 septembre 1930, qu'un fait nouveau, particulier à cette campagne, est le dumping Russe des blés qui accentue, encore, la désorganisation du marché mondial.

En effet, paraît-il, au mépris de toutes les lois économiques, sans se soucier des prix de revient, les Russes offrent des blés, de très bonne qualité, à des prix complètement artificiels, soit 10 à 15 francs moins cher que les blés de Mannitoba N° 1.

Leurs exportations auraient dépassé 3 millions de quintaux, depuis le début de la campagne, dépréciant ainsi les blés de tous les autres pays exportateurs.

Cette situation, particulièrement grave pour les Etats-Unis, y a désorganisé totalement le marché du blé et ce dernier est coté à des cours invraisemblables de baisse.

Le Gouvernement des Etats-Unis en a été réduit à amener une active propagande pour la réduction des ensemencements, allant jusqu'à préconiser l'abandon de la culture dans les petite fermes.

Il convient, également, intéressant de noter l'action des pays producteurs de l'Europe Centrale, qui désirent, par une action commune, assurer à leurs excédents un débouché intéressant chez les pays déficitaires.

Quant au marché français, il est relativement ferme, grâce au droit de douane de 80 fr. et la limitation à 10 o/o de l'emploi des blés exotiques, ce qui est déjà un chiffre bien suffisant.

Le Gouvernement français considérant, comme un maximum de vente, le prix de 170 fr. les 100 kilogs ; les producteurs français ont su s'imposer une discipline consistant à fournir, au marché français, une quantité de blé suffisante à l'alimentation du pays, mais pas assez considérable pour écraser le marché.

Dimanche dernier, M. André Tardieu, Président du Conseil, ne traçait-il pas dans un important discours, à Alençon, la politique agricole du Gouvernement ?

En ce qui concerne le blé, ne disait-il pas ce qui suit, que les agriculteurs français pourraient méditer sérieusement, comme devant être peut-être, la politique du blé de demain ?

« Que dans un semestre, le cours du blé ait pu descendre de 150 à 105 fr., pour rebondir à 170, voilà l'exemple typique du mal qu'il faut guérir et qui est le mal de l'agriculture tout entière, l'écoulement de la production agricole réglé comme en un jeu de hasard par des sautes qui laissent aux cœurs amertume et irritation.

« Ordonner cet écoulement dans l'ordre technique et financier, de façon à assurer aux prix le maximum de fixité, voilà l'objectif.

« Comment peut-on l'atteindre ?

« Laissant de côté la taxation qui vous serait insupportable, nous ne trouverons de solution que dans l'organisation.

« En face d'un marché devenu mondial, c'en est fini des compensations approximatives qui s'établissaient, autrefois, sur des marchés limités entre ce que le paysan appelait les bonnes et les mauvaises affaires. Il faut trouver autre chose. Cette autre chose, ce ne peut-être que la constitution d'organismes régulateurs ».

Organismes régulateurs, a dit le Président du Conseil, dans lesquels les producteurs, les commerçants, les tranformateurs et les consommateurs y devraient participer sous la direction libérale de l'Etat.

Comment l'établirait-on et dans quelles conditions ? C'est ce qu'un avenir prochain pourrait, peut-être, nous apprendre et que nous souhaitons dans l'intérêt des deux parties les plus directement intéressées, je veux dire : les Producteurs et les Consommateurs.

André PALLIER,
Président de la Chambre d'Agriculture du Gard.

LE SUICIDE DES CRUS

Nous avons, dès le début, signalé que la restriction des appellations d'origine allait se retourner contre les crus eux-mêmes.

Dans la prospérité générale on ne s'en était guère aperçu. Il y avait assez d' « américains » ou pseudo-américains pour absorber les vins très chers et les faire absorber à leurs collaborateurs ou imitateurs.

La crise va changer cela. Il est probable que les grands vins ne s'enlèveront plus aussi facilement.

A un producteur de vins fins, nous disions il y a dix ans :

« Nous ne demanderons plus votre cru au restaurant. Nous savons qu'il est peu étendu, que la récolte est nulle en certaines années, acide par manque de maturité, ou nulle dans d'autres années, que vous le vendez très cher — je ne dis pas trop cher... ! La provision n'en saurait être partout abondante.

— Soit. Notre vin est le roi des vins, il doit être le vin des rois.

— Des rois, il n'y en a plus guère... Si vous comptez là-dessus...

— Le roi du jour est l'ouvrier !

— Peut-être. Mais les trop payés sont quand même rares et les vrais connaisseurs encore plus ! Enfin on verra ».

*
* *

Dix ans après un aubergiste veut bien nous faire étudier sa cave.

Nous n'y trouvons plus aucun vin de cru. Rien que des marques commerciales !

Comme Champagne, un vin ayant pris de la mousse en amphore autoclave métallique sur les bords de la Loire.

Comme Bordeaux rouge, du vin de la région de Bougie (Constantine) vendu sans étiquette, ce qui évite de garantir le cru !

Comme Bordeaux blanc, un genre Grave édulcoré et méché, prisé des dames, non des buveurs ruraux.

Comme Bourgogne, un bon coupage probablement passe-tout-grain des arrières côtes de Beaune, venant en tous cas de cette région et peut-être un peu corsé par des vins méditerranéens. Vin cher et excellent d'ailleurs. Nous reviendrons sur ce point.

Comme genre Beaujolais, un vin gris venant de Saône-et-Loire fort agréable, mais n'ayant guère le fruit habituel de cette région. A-t-il vu le jour en partie dans des sables littoraux ?

Comme cidre de Normandie, un mousseux à goût franc bien que peu acide et peu alcoolique et portant une marque commerciale.

*
* *

Tous ces vins ou cidres étaient francs de goût et probablement « corsés » par des coupages péninsulaires ou algériens.

Il n'y avait pas de tromperie.

Une étiquette portant le nom d'un négociant résidant à Bordeaux ne signifie pas qu'il s'agit de vin de Bordeaux.

Le plus cher de ces vins revenait à dix francs le litre prêt à être mis en bouteilles et devait être vendu 15 francs la bouteille au restaurant. Au dela on ne vend rien.

Le moins cher revenait à deux francs le litre. C'est « l'Algérie » à vieillissement rapide, destiné à remplacer le Bordeaux dans ce pays où le Noah revient presque aussi cher !

Le consommateur n'est pas trompé. On ne lui promet pas un cru. On lui donne presque aussi bon et à moins cher.

*
* *

Les négociants eux-mêmes finissent par se désintéresser des crus pour des marques et ce n'est pas seulement à cause du prix.

L'un d'eux déclarait à des vignerons ayant obtenu le droit de mettre le nom de leur commune à côté de celui de la région :

« Où prétendez-vous arriver ?

« Vous savez bien que vous manquez parfois de récolte, que celle-ci a souvent besoin de correction. Evidemment nous allongions votre cuvée avec celles de pays plus ensoleillés donnant des vins sans bouquet. Mais nous avions ainsi toujours du vin de la région, du bon, du meilleur que celui qui sort de certaines de vos caves. Si vous m'obligez à une désignation communale, il y aura toujours des vins qui me manqueront, d'autres en excèdent d'où capitaux engagés énormes.

« Mon catalogue deviendra tellement compliqué que personne n'y comprendra plus rien. Je préfère m'abstenir et acheter à côté de chez vous de *bons vins non privilégiés par l'étiquette*, les couper avec des vins importés

pour les équilibrer et obtenir de la bonne « bouteille » de ma marque, marque dont héritera mon fils ; et non cru dont vous détenez le privilège et les prix.

« Vous avez gagné votre procès d'étiquette soit. Soyez heureux. L'honneur de votre cru est sauvé, mais tout est perdu fors cet honneur. Vous vous êtes suicidé.

« Venez déguster du vin de ma marque pour vous remonter le courage et adressez-vous aux rois pour acheter votre cuvée, que je ne puis introduire dans ma clientèle vu son prix et la nécessité de le corriger parfois ».

Pierre LARUE
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne

POLYCULTURE ET CULTURES ASSOCIÉES (1)

Les réalisations rapides de la production

(*Suite*)

On a pu dire jadis, dans une galéjade, « que le bétail producteur de fumier était un mal nécessaire » ! ! Cependant, en examinant bien à fond la question, on s'aperçoit que la maxime était souvent erronée lorsqu'il s'agissait du côté spéculatif et économique à une époque où l'argent n'était pas déprécié. Avec la spéculation on avait du bénéfice donnant les disponibilités financières et du côté économique on assurait la fumure des terres. Enfin les industries annexes, non négligeables, apportaient un supplément pour arrondir les gains annuels, toujours mis de côté, qui permettaient aux propriétaires et fermiers de s'agrandir ou de devenir propriétaires. Si donc avec le bétail d'autrefois, on ne réalisait pas de fortunes rapides, il donnait un bénéfice régulier qu'on aurait pu développer avec succès, si la zootechnie avait su se placer au même niveau que la culture. Ce que nous avançons est indiqué par les agronomes anglais, belges, latins, hollandais, allemands et russes. Chez nous, de nombreux auteurs indiquaient que le bétail — *rendait* — surtout sous les formes spéculation, laine, beurres, fromages. Tous ceux que cette question intéresse n'auront qu'à lire Olivier de Serres, Costa de Beauregard, de Dombasle, et Boussingault, de Gasparin, agronomes anciens dont la valeur est indiscutable.

Dans la vallée du Rhône et autres régions, nul n'ignore que les cultivateurs étaient aisés ou riches, lorsque leurs connaissances leur permettaient de spéculer sur les bœufs, brebis, mulets et poulains.

Aujourd'hui, la zootechnie, qui est la science de l'étude et de l'exploitation du bétail, science purement agronomique et non médicale, a vu son importance grandir, depuis les travaux classiques de Baudement et Sanson qui furent dans la suite les grands guides de tous ceux qui ont contribué, depuis 1879 (2), à asseoir la technique de la zootechnie, qui constitue actuellement la branche la plus lucrative de l'agriculture. En présence des gains réalisés, les cultivateurs ont donné très rapidement une extension de premier plan aux spéculations bétail. On aurait pu faire mieux, si les spécia-

(1) Voir page 160.
(2) Création des services agricoles.

listes de la zootechnie théorique n'avaient pas cru utile de faire du chinois ou des mathématiques et retarder ainsi l'évolution rapide du progrès, si bien amorcée depuis la guerre par les directeurs des services agricoles, dont le dévouement est bien connu des populations rurales.

La zootechnie est la branche de l'agriculture la plus difficile à pénétrer, car le côté technique demande de — l'œil — et plusieurs années de pratique pour l'acquérir, années passées à la terre. De nombreux spécialistes, par exemple, ignorent à peu près tout de la technique d'achat des vaches laitières, ce qui est révélé, lorsque examinant les clichés produits de premiers prix de concours, les auteurs ne s'aperçoivent pas que leur texte est contraire à leurs productions photographiques. Nous avons cependant montré que le choix du bétail laitier — femelles et mâles — était très simple, trop simple, puisque aucun spécialiste n'a essayé de nous comprendre ou de citer simplement nos études, qui ont cependant bouleversé tout ce qui était enseigné à ce jour.

Dans un article récent, l'*Agriculture nouvelle* donne de belles photographies, représentant bien nos types grands laitiers, à fesses droites, incurvées et cou allongé fin. — Du reste — le cou court et fesses rondes ne sont plus admises que par les éleveurs vendeurs ou les courtiers.

La vache laitière doit jouer un grand rôle dans tous nos départements montagneux et pénétrer aussi les fermes de Provence et Languedoc.

Quand on veut gagner beaucoup d'argent, il faut « *de grandes laitières* », et non des vaches mixtes. En somme rechercher chez tous les animaux, des machines à grands rendements *bien conformes à une vocation*, et capables de transformer au maximum leurs rations. Dans la production laitière ne pas se laisser séduire par les races à la mode, qui n'ont rien donné dans le passé, et qu'un snobisme riche - riche par les crédits d'Etat — essaie de faire revivre, non pour favoriser l'éleveur, mais pour flatter l'orgueil de quelques dirigeants. Dans tous les cas prendre la race type si on peut l'avoir, race type bien fixée dans sa *boîte crânienne*, sa *robe*, son *format* et sa *vocation*. Si cela n'est pas réalisable, prendre sur les foires les meilleures machines à grand rendement. Il sera surtout de rigueur d'adapter le format et la production au sol et au climat. En régions sèches, granitiques ou calcaires, rejeter les races à gros format. Nous affirmons que les races autochtones, bien sélectionnées dans le type et vocation, sont les meilleures, parce que assurées de se reproduire normalement, ce qui n'existe généralement pas avec les importations de gros bétail. Pour l'achat de la vache laitière, qui est très simple, se reporter au *Progrès agricole* (1), assuré à l'avance du succès complet dans toutes les races laitières ou mixtes.

Le bétail bovin mixte, constitue, sauf de rares exceptions, une erreur zootechnique et économique. Là où on a de l'herbe à profusion, la vache laitière, type grand laitier (2) est normalement placée pour donner de jolis benefices. Dans la petite propriété, on peut avoir 2 vaches mixtes, pour assurer le travail de l'exploitation. Les grandes laitières peuvent assurer 2 heures de travail quotidien ; dans les plaines on ajoutera l'élevage cabalin, et en regions montagneuses la jument mulassière n'aura pas d'insuccès.

Les troupeaux de moutons et brebis, *comme jadis*, avec sélection ou croisement industriel, sont à introduire dans toutes les exploitations et cela

(1) 1926-1927.

(2) Tableau illustré « Bonnes et mauvaises laitières ». Prix 10 fr. chez l'auteur.

dans toutes les régions. Pour le côté économique, les circonstance de lieux, sols et débouchés indiqueront les races à adopter, avec types laitiers ou mixtes.

Le troupeau doit s'imposer — petit ou grand – à une époque où, hélas ! les friches et déboisements se rencontrent un peu partout dans toutes les régions de France. Là où vit le troupeau bien gardé, on peut avoir des chèvres laitières qui atteignent des prix de vente très élevés. Une chèvre savoyarde, de la race Alpine, s'est vendue, à Paris, au concours général, 850 fr., pour une production garantie de 4 litres de lait, chevreaux enlevés à 20 jours.

On constate à regret, que l'élevage et l'engraissement du porc ont une tendance manifeste à quitter les fermes, pour devenir l'apanage spéculatif de certains industriels ou non ! L'engraissement du porc familial au village a presque disparu, ce qui constitue une faute économique très grave, surtout quand on est certain, et cela graduellement en 6 mois, de faire de belles pièces grasses de 120 à 180 kilos, ou maigres de 90 à 110 kilos. Toutes les fois que les céréales et châtaignes n'atteignent que de faibles prix, on a tout intérêt à faire de l'élevage et de l'engraissement. Notre conception réalisée par un de nos fermiers, lui a permis de gagner de 1919 à 1929, 7 à 8000 francs par an, soit de presque doubler la valeur des produits consommés.

Le bétail de choix bien soigné, rend toujours et dans tous les pays, mais on ne réalise rien à la terre sans peine et travail.

Une basse-cour bien complète suivant surface de parcours et possibilités alimentaires assure partout un gros rapport. Comme pour les vaches, volailles et lapins de pays sélectionnés assurent toujours des bénéfices très réguliers.

Enfin, pour ce que j'appellerai « l'élevage des animaux exotiques dorés ! » pensons toujours à Bertrand et Raton, et attendons la production de bilans financiers, avant d'y consacrer la moindre valeur (1).

Nous arrivons, comme suite naturelle à cette étude, aux questions spéculatives, qui, bien conduites, sont les sources les plus rapides qui assurent les bénéfices importants à tous les agriculteurs. Cela est si vrai, que dans toutes les communes, dans le passé comme dans le présent, les terriens riches ou aisés sont ceux qui continuellement achètent ou revendent, et réalisent par une technique bien sûre — les bonnes affaires. — Le cultivateur ne doit plus être absolument tributaire de la glèbe, mais il doit suivre les marchés, foires et profiter toutes les bonne occasions qui se présentent et suivre en cela l'exemple du commerce. Le négociant connu a comme tout le monde droit à la vie lorsqu'il apporte une collaboration loyale à la culture. Mais le mercanti, type de l'intermédiaire fainéant dépourvu de toute moralité, doit disparaître, attendu qu'il porte préjudice au producteur en achetant à bas prix ce qu'il revend ensuite très cher aux consommateurs. Nous sommes assurés que commerçants d'une part, et « agriculteurs commerçants » d'autre part, peuvent toujours s'entendre, aussi bien pour défendre leurs intérêts que ceux de la collectivité tout entière. Le droit à la vie large doit être tout d'abord assuré aux producteurs par tous les moyens possibles attendu qu'au point de vue social il assure la vie matérielle de tous les citoyens.

Au cours de nos voyages agronomiques de novembre à juin-août, nous avons parcouru la moitié de la France, heureux de constater les belles cul-

(1) A ce jour, à notre connaissance, aucun bilan officiel positif n'a été donné à la presse. Par contre on a dépensé des millions en publicité.

tures : de céréales, de prairies et pâturages, horticoles et arboricoles, vignes et betteraves sucrières, etc., etc.

Cette merveilleuse terre de France, qui porte de si nobles terriens, doit avoir l'appui constant des pouvoirs publics, non pas des discours, mais en lui assurant des réalisations régulières et rapides par des lois économiques souples, des barrières douanières protectrices, et des encouragements directs aux individualités agricoles. Nous voulons parler des encouragements individuels sous forme de primes importantes à accorder aux animaux reproducteurs, changement de semences, machines, engrais, aménagement de sources, de chemins, etc., etc. Pour faire vite, et bien, il faut supprimer les barrières de toute nature qui se dressent continuellement devant les paysans ! La façon de donner vaut mieux que ce qu'on donne ! et songer que le cultivateur n'aime pas la mendicité. Les directeurs des services agricoles, qui ont donné pendant la guerre la mesure (très grande) de leur valeur, sont tous indiqués pour cette action directe et rapide et cela pour la plus grande prospérité de notre production agricole. Après avoir conçu les offices agricoles avec des **règles très imprécises**, et ensuite organisé les chambres d'agriculture, on a préparé une certaine pagaille politico-administrative, qui a bien compliqué les buts utilitaires à réaliser.

Notons cependant que l'entente cordiale acceptée pour la nomination des délégués aux chambres d'agriculture est à retenir et que cette entente mérite de chaudes félicitations.

Nous pensons que les Offices peuvent disparaître et que les crédits maintenus seront dans la suite ventilés sur propositions du Directeur des Services agricoles, comme cela s'effectue du reste, pour les crédits des forêts, Génie rural et Haras. Dans ces conditions, les chambres d'agriculture pourront continuer, sans dualité, à délibérer très utilement.

(*A suivre*).

Arthur CADORET,
Ingénieur Agricole Conseil,
Directeur propriétaire,
Station centrale de réalisations zootechnique
et de l'Economie rurale,
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Expositions d'aviculture. — Elles auront lieu les : 8-12 novembre à Paris. — Exposition vente d'animaux de basse-cour organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France. — Programme et renseignements : 34, rue de Lille, Paris 7e, clôture des engagements : 20 octobre.

Et les 13-18 février 1931 à Paris. — 62e Exposition Internationale d'animaux de basse-cour, oiseaux et animaux de chasse, oiseaux de cages et de volières, animaux à fourrures, chevaux nains, matériel d'élevage, etc., etc. — Programme et renseignements : 34, rue de Lille, Paris 7e, clôture des engagements : 31 décembre 1930.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Dans les entrepôts parisiens, les affaires ont présenté, pendant la huitaine écoulée, une physionomie encore plus calme que précédemment. Les besoins semblent des plus restreints pour le moment. une bonne partie de la clientèle étant pourvue par des achats antérieurs. Néanmoins, on a enregistré quelques offres sur place, de gros à gros, en vins du Midi nouveaux, à 190 fr. pour des 8°, 200 pour des 9° et 215 pour des 10°.

En vins d'Algérie les transactions sont également demeurées très peu animées, les prix proposés se tenant, par ailleurs, aux mêmes niveaux que la semaine précédente.

Les vins étrangers n'ont pas fait non plus l'objet d'affaires notables, la clientèle ne s'interessant que d'une manière très limitée à cette marchandise, à cause des comptes imposés pour la vente.

Le commerce de détail continue toujours à s'approvisionner par petite quantités, suivant les besoins courants. La vente a conservé à peu près le même rythme et les prix sont restés très sensiblement les mêmes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieuse.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 6 octob. Vins nouveaux	Cours du 13 octob. Vins nouveaux
8°	Aramon Costières	Aramon 17,50 à 18,50	Aramon 17,00 à 18,00
8 à 9°		Sous-marcs,	Sous-marcs
9 à 10°	12,00 fr.	Montagne 19 à 20 fr.	Montagne 19 à 20 fr.
11°	le degré	logé	logés
11 à 12°		Costières 19,50 à 20,50	Blanc 19 à 20 fr.
Rosé, paillet, gris		Blanc 19 à 20 fr.	logés
Blanc Bourret		logés	

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 7 octob.	Cours du 14 octob.
8°	105	Vins rouges	Vins, enlèvement
9°	à	enlèvement immédiat	immédiat 18 à 18,50
10°	145	18 à 19 fr. le deg.	le degré
11°		Vins logés	Rosé 19 à 20 fr. le d.
Rosé		vieux et nouveaux	Blanc de blanc
Blanc de blanc		18,50 à 20 fr. le deg.	19 à 20 fr le degré

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, de 19 à 20 francs le degré ; blanc, 20 francs le degré.

Observations. — Marché fermement tenu.

Montpellier. — Le Syndicat Régional des Vignerons Montpellier-Lodève nous signale la vente suivante qui vient d'être effectuée et signalee :

Vendargues : 400 hectos vin rosé, 10 deg 8, à 226 fr. l'hecto.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 3 octob. Vins nouveaux	Cours du 10 octob. Vins nouveaux
8°	11,50 à 12 fr. 50		
9°	le degré	18,00 à 19,00	18 sous marc
10°		logé 19,00 à 20,00	logé 19,00 à 20,00
11°		Rosé 19,50 à 20 fr.	Rosé 19,00 à 20 fr.
Vins rosés			Blanc 20 fr.
Vins blancs			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges vieux et nouveaux, 20 francs le degré-hectolitre.

Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante : Alcools rectifiés extra neutres 95 et 97 degrés courant 1.500 francs ; prochain 1.525 francs ; 3 de novembre 1.525 francs, sur gare départ tendance ferme.

— On nous signale les affaires suivantes :

Près Colombiers : 5.300 hl. 9°2, 185 fr. ; près Béziers : 650 hl. 9°7, 185 fr. ; près Servian : 740 hl. 9°7, 185 fr. ; près Villeneuve : 2.000 hl., 20 fr. le degré ; près Cessenon : 1.500 hl., 20 fr. le degré.

On nous signale la vente d'une cave des environs de Béziers de 6.000 hl., 9 degrés, à 185 francs.

Olonzac. - Vins rouges : 19 fr. le deg, enlèvement immédiat ; 20 fr. le degré en logé, avec appellation d'origine minervoise.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 4 au 10 octobre 1930 :

Vins rouges : 7 à 10°, de 18,»» à 20,»» fr. le degré ; bourrets et picpouls «,«» à «« fr. ; clairette, »»» à »«» fr. ; rosés, 18 50 à 20 le degré.

Carcassonne. - Semaine du 5 au 11 octobre 1930 :

Sous marc, récolte 1930, de 18 fr. 00 à 19 fr. le degré ; logé, de 19,00 à 20 francs. L'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours : Vins rouges, de 19 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré-hectolitre.

Observations. — Cours très fermes, orientés vers la hausse. Offres faites au-dessus de 20 francs avec retiraison éloignée.

Alcools. — Observations : reprise des cours qui s'orientent vers la hausse ferme.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 3 au 9 octobre : vins du Narbonnais, de 18 fr. 50 à 20 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois et de la Corbière, de 9 à 10°, de 19 fr. 00 à 20 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 19 fr. 00 à 20 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 4 octob.	Cours du 11 octob.
—	—	—	—
8°................		18 à 20 fr.	18 à 20 fr.
9°................	11,50 à 13 francs	le degré	le degré
0°................			
11°................	le degré		
12 à 13°............			
15°................			

Perpignan. — Cours des vins du 11 octobre (communiqué de la Chambre d'Agriculture) :

Vins : 18 à 20 francs le degré, selon qualité et conditions de retiraison

Marché calme, mais ferme.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 8 octobre 1930. — Région, rouge 18,50 à 19,50; blanc, 19 à 20 fr. ; rosé, 19 à 20 l'hecto-degré.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — La Londe, 6/10, 2.000 hl. rouge, 20 francs le degré ; 6/10, 500 hl. blanc, 21 francs le degré ; « Ruche » Pignans, 4/10. 500 hl. greffe (vins à prendre sur la moyenne de la cave), 19 fr. 25 le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Velaux-Coudoux, 9/10, 200 hl. rouge (vin de la récolte 19 9), 10°5, 206 francs.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Voici les prix cotés : Sous-marc à enlever, 18 à 19 francs ; vieux et nouveaux, logés, 18 à 20 francs ; rosés, 19 à 20 francs. Le tout à l'hecto degré, selon mérite, distances et conditions.

GERS. — **Saint-Aignan.** — Les cours sont à peu près établis pour les Muscadets des coteaux de la Sèvre à 850 francs les 225 litres, pris propriété.

Dans nos régions, les Muscadets valent 650 francs, les Gros plants de 400 à 425 francs, les Noahs de 300 à 320 francs les 225 litres pris propriété.

LOT. — **Cahors.** — Au début, il s'est traité plusieurs lots de 18 à 19 francs le degré, mais, à l'heure actuelle, c'est 20 francs le degré qu'il faut payer.

Le rendement est jaloux, mais, dans l'ensemble, il se fera plus de vin qu'on n'escomptait, quoique la récolte 1930 soit déficitaire.

Les 1929 sont très rares pour ne pas dire introuvables.

NIÈVRE. — **Beaumont-la-Ferrière.** — Il reste des vins de la dernière récolte, mais il faut payer actuellement, les vins blancs ordinaires, au moins 400 francs l'hecto, pris en cave. Quant au sauvignon et au blanc fumé, il n'y a plus de prix. Ceux dont on entend parler s'échelonnent, suivant qualité, entre 600 et 1.000 francs l'hecto, à la propriété.

I.-et-L. — **Restigné.** — Les prix se maintiennent entre 650 et 750 francs les 220 litres et les petites affaires qui se traitent ne sont que du détail pour les cafetiers ou les restaurateurs. Le commerce de gros semble attendre les vins nouveaux.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier... à ... fr. Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 450 à 500 francs. Vin blanc de Blois, 400 à 450 francs les 228 litres.

LOT-ET-GARONNE. — **Marmande.** — Les prix, qui ont été précédemment de 45 francs le degré-barrique, ont quelque peu fléchi au marché de ce jour, par suite de l'apparence du vignoble d'abord et du calme actuel des affaires. On a pu traiter aujourd'hui des sous-marcs à 42 et 43 francs le degré-barrique.

ALGÉRIE — Alger. — Du 4 octobre 1930

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 17,50 à 19,50; 2e choix, le le degré, 16,50 à 17 ; 3e choix, le degré, 15 à 16 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 17 à 18,50 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 18,00 à 1 ,50.

Oran. — Du 4 octobre 1930 :

Vin rouge : 15,50 à 16.00 logé ; vin rouge, non logé, le degré, 16 à 17 Autres vins, sans affaires. Nu à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1380 à 1400 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 1350 à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 1325 à 1340 ; de marc à 52°, »«« à «»» francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Montpellier. — Le Syndicat central des distilleries coopératives, 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique la vente suivante qui lui a été signalée et effectuée cette semaine :

Distillerie coopérative de Campagnan : 74 hectos eau-de-vie de marc : 1.350 francs les 100 degrés.

Nîmes. — Alcools : pas d'affaires ; eau-de-vie, 660 à 690 fr.

Vins à distiller : On signale la vente d'un lot de 1.400 hectos vins à distiller de la Cave Coopérative de Saint-André-de-Roquepertuis à 12 fr. 15 le degré.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.425 ; marc, 1.325 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 14 octobre 1930.

	Courant	Novembre	Janvier-février
Blé...........	164,50-164,25 P.	165,50 P.	169,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.......	75,75-76,25 P.	77-77,50 P.	81,75-82,25 P.

New-York, 10 octobre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 94 3/8 c. 88 fr. 90 les 100 kilos (92 3/8 c. 87 fr. »»); dur d'hiver n°2, disponible 88 3/8 c. 83 fr. 20 les 100 kilos (86 3/8 c. 81,30; bigarré Durum n° 2, disponible 81 3/8 c. 76 fr. 45 les 100 kilos (79 3/8 c. 74 fr. 45).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 100 1/2 c. (99 1/2).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 9.

Alger. — 4 octobre 1930.

Blé tendre colon, Tiaret, 80 kil., 172 à 173.
Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 171 à 172.
Blé tendre marchand, Chéliff, 164 à 165.
Blé dur colon, 1er choix, 162 à 163.
Blé dur marchand, 145 à 14.
Orge, 63 à 62 fr.
Avoine, 63 à 62 fr.
Féverolles, 96 à 95 fr.
Paille, 16 à 17.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 110 fr. avec 1 fr. d'augmentation par mois jusqu'en mars. Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 295 à 305 fr.; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 5 au samedi 11 octobre 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angérs						**Mourmelon**					
Dimanche .	17.0	8.5	22.8	11.9	«	«	19 0	5.0	24.3	8.2	»	»
Lundi	14.8	7.9	22.3	13.5	trac.	«	14.2	2.4	24.2	10.3	2.8	«
Mardi	16.8	3.7	20 2	16.5	trac	1 0	14.2	9.2	18.1	14.2	1.8	3.3
Mercredi ..	19.2	10.7	21.2	14.6	«	3.0	18.2	9 9	20.2	14.0	»	3.0
Jeudi.......	17.0	11.0	24.0	16.5	»	1.7	16.3	6.7	24.7	13.7	«	3.8
Vendredi ...	21.6	9.3	22.8	12.7	»	26.3	18 2	2.9	22.6	15.2	«	10.7
Samedi.....	19.8	15.2	15.8	9.0	0.2	0.5	17.6	8.2	12.2	10.0	16.1	17.5
Total...					0.5	32.5					35.0	38.3
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	18.9	4.2	30.2	13.0	«	»	17.7	7.0	26.2	9.0	«	»
Lundi	19.0	6.7	30.3	11.9	trac.	»	15.5	8.2	26.7	11.2	4.9	»
Mardi	19.7	7.7	24.1	13.5	«	0.2	14.8	7.0	23.0	11.9	»	trac
Mercredi	25.5	14.1	23.8	17.0	»	3.3	17.6	7.0	24.0	14.2	«	0.4
Jeudi......	25.7	11.0	28.0	14.0	«	»	17.8	8.3	28.1	13.0	»	«
Vendredi ...	27.4	10.3	28.5	17.0	»	»	14.3	7.4	24.8	15.0	trac.	«
Samedi.....	20.5	13.4	16.3	10.9	trac.	8.4	17.5	7.4	13.1	12.7	8.4	8.0
Total....					4.2	11.9					17.5	9.4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	19.4	0.0	27.6	8.0	»	»	16.6	3.9	25 6	6.5	»	»
Lundi	19.6	5.8	27.0	8.0	9.0	»	15.9	11.0	26.2	6.1	17.7	»
Mardi	19.8	6.8	25.2	12.1	»	»	17.2	7.6	24.0	9.7	»	«
Mercredi....	21.8	8.6	25.2	14.5	»	«	15.6	7.2	25.7	13 1	»	«
Jeudi.......	21.3	4 3	28.8	12.8	«	«	13.9	4.9	25.4	17.0	»	»
Vendredi ...	23.9	4.1	25.8	18.1	»	»	20.0	9.0	21.6	17.9	»	«
Samedi.....	19.8	11.4	11.0	11.0	»	67.5	18 8	10.0	25.7	14.9	2.7	trac.
Total...					16.7	68.5					24.9	trac.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	19.4	3 0	28.9	9.8	»	«	22.1	11.0	23.8	13.2	»	»
Lundi	20.2	6.3	27.2	5.9	2.3	»	24.5	13.2	24.0	13 2	»	«
Mardi	19.8	6.4	24.9	7.3	»	»	29 5	14.7	24 9	15.2	»	»
Mercredi....	27.4	13.6	23.4	15.4	»	»	24.4	9.7	25.3	18.9	»	«
Jeudi.......	29.1	13.6	28.7	10.7	»	»	24.4	9.7	24.2	17.5	«	»
Vendredi ...	28.7	11.3	30.1	14.0	«	0.4	25.2	13.2	23.9	16.2	»	»
Samedi.....	20.7	12.8	15.9	10.7	0.9	6.7	21.5	12.4	27.0	19.0	»	«
Total....					20.1	8.1					»	«
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	17.9	5.3	24.6	7.7	trac.	»	26.3	14 3	23.6	14.9	«	0.4
Lundi	19.5	10.0	25.2	8.3	0.7	»	20.7	15.2	20.6	10.3	»	»
Mardi	23.9	7.6	25.1	8.9	«	»	19 3	11.9	25.0	12.0	»	»
Mercredi ...	27.2	10.0	28.5	8.8	»	»	23.3	9 9	19.5	13.5	»	»
Jeudi.......	29.6	11.0	26.1	11.9	»	«	25.3	13 5	18 3	8.3	0.6	»
Vendredi ...	26.0	13.1	25.2	14.5	»	»	22.2	14.0	21.6	8.5	0.1	«
Samedi.....	25 1	15.1	13.3	12.1	0.3	5.3	17.5	9.0	24 1	7.0	8.1	0.2
Total....					3.8	5.3					22.5	52.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	19.4	8.9	23.8	12.2	«	»	30.5	15.5	28.0	13.5	«	»
Lundi.......	24.1	12 2	23.0	13.8	trac.	»	27.5	17.1	28.2	14.0	«	»
Mardi.......	22.2	9.8	23.9	14.0	»	»	26.0	16 7	26.7	12.8	«	»
Mercredi....	23.7	13 7	25.9	12.8	»	«	27.0	15.8	25.0	12.8	»	«
Jeudi	24.3	12.9	25.6	14.6	»	»	30 5	17.0	26.5	12.1	«	»
Vendredi....	22.0	»	28.6	14.3	»	«	27.6	17.0	31.7	12.2	»	«
Samedi	20.7	17.5	23.6	16.8	0.3	48.4	31.6	16.5	29.8	21.2	»	trac.
Total					0.3	48.4					»	trac.

Observations. — Autemne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.